

Spargel mit Lammkoteletts und Gorgonzola-Sauce



Zutaten für 4 Personen

| | |
|-------|--------------------|
| 4 | Lammkotelett(s) |
| 8 EL | Öl |
| 1 EL | Zitronensaft |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 kg | Kartoffel(n), neue |
| 1 kg | Spargel, weißer |
| 1 TL | Butter |
| 1 EL | Pfeffer, grüner, |
| 150 g | Sahne |
| 150 g | Gorgonzola |

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 40 min (Ruhezeit 3h)

Zubereitungsschritte

Fleisch waschen und trocken tupfen. Aus 4 EL Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Die Koteletts in eine Schüssel geben, in der Marinade wenden und im Kühlschrank 3 Stunden ziehen lassen.

Kartoffeln in der Schale garen.

Spargel schälen und in kochendem Salzwasser mit Butter etwa 15 Minuten garen. Warmhalten.

Die Pfefferkörner zerdrücken. Sahne erhitzen und den zerbröselten Käse unter Rühren darin schmelzen. Mit grünem Pfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Leicht einköcheln lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und im restlichen Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten. Fleisch mit Sauce, Spargel und Pellkartoffeln servieren.